

## PRZYSTAWKI / STARTERS

**Tatar z polędwicy wołowej** **26,-**  
Beef sirloin tartare 130 g

**Krewetki królewskie w sosie winno-czosnkowo-maślanym** **35,-**  
King prawns buttery garlic wine sauce 180 g



**Tradycyjny śledź z beczki z sałatką z cebuli w śmietanie** **14,-**  
Traditional herring from a barrel in a creamy sauce with onion 200 g

## SAŁATKI / SALADS

**Sałatka Cezar** **22,-**  
Chicken Ceasar Salad 350 g



**Sałatka szefa z serem wędzonym, gruszką, dynią, sałata, ogórkiem i sosem malinowo – jałowcowym** **22,-**  
Chef's salad with smoked cheese, pear, pumpkin, lettuce, cucumber and raspberry- juniper sauce 280 g

## ZUPY / SOUPS

**Rosół z makaronem** **10,-**  
Chicken and beef broth served with noodles 250 g



**Zupa rybna** **21,-**  
Fish soup 250g



MIODOWY MŁYN  
\*\*\*



### Zalewajka świętokrzyska

Traditional sourdough potato soup from świętokrzyskie region

**12,-**

250 g



### Zupa krem z buraka z regionalnym serem z czosnkiem niedźwiedzim

Creamy beet soup with regional cheese with wild forest garlic

**12,-**

250 g

## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES



### Schabowy na całą patelnię

Boneless pork chop on a pan

**21,-**

280 g



### Policzki wołowe w czerwonym winie na purée pietruszkowo - selerowym

Beef cheeks in red wine with celery and parsley purée

**30,-**

350g



### Pierogi z gęsiną i kurkami na sosie żurawinowym

Dumplings with goose and chanterelle on cranberry sauce

**26,-**

430g



### Pierogi z golonki w sosie piwno - musztardowym

Dumplings with knuckle on beer and mustard sauce

**24,-**

350g



### Pierogi ruskie z cebulą i kurkami

Dumplings with potato and white cheese with onion  
and chanterelle

**18,-**

520g



### Żeberka peklowane, owędzane drewnem, podawane z jarzębiną i zasmażaną kapustą z grochem

Cured wooden smoked pork ribs served with Rowan Berries  
and fried cabbage and peas

**32,-**

580 g



MIODOWY MŁYN





**Kotlet młynarza podany na plackach ziemniaczanych**

Miller chop served on crispy potato cakes

**28,-**  
450g



**Sandacz pieczony, sos winno - cytrynowy, marchewka po żydowsku, salsa pomidorowa**

Baked zander, wine and lemon sauce, carrot Jewish style and tomato salsa

**46,-**  
420 g



**Stek z łososia Jurajskiego, pesto bazyliowo – pietruszkowe na pappardelle cukiniowo – marchewkowym**

Jurassic Salmon steak, basil and parsley pesto on zucchini and carrot pappardelle

**39,-**  
270 g



**Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym**

Chicken tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sause

**26,-**  
350g



**Tagliatelle wegetariańskie ze szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie śmietanowym**

Vegetarian tagliatelle with spinach and sundried tomatoes in creamy sause

**26,-**  
340g



**Pierogi ze szpinakiem na sosie Dor Blue zapiekane z parmezanem**

Baked spinach dumplings with Dor Blue sauce

**24,-**  
430 g



MIODOWY MŁYN



## NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIALITY

### **Dania grillowane na kamieniach lawy wulkanicznej**

*Kamień lawowy jest otrzymywany z lawy wulkanicznej we włoskich Alpach.  
Grillowanie na kamieniach lawy wulkanicznej jest jednym  
z najzdrowszych sposobów przygotowania posiłku.*

*Dania przygotowane przy minimalnym użyciu tłuszczu są doskonale soczyste  
oraz zapewniają niezapomniane wrażenia smakowe.*

### **Dishes grilled on volcanic lava stones**

*Lava stone is obtained from volcanic lava in Italian Alps.  
It is one of the healthiest ways of preparing a meal by grilling on lava stones.*

*Meals prepared with a minimal usage of fat are perfectly juicy  
and ensure unforgettable gustatory sensation.*



#### **Filet kurczaka grillowany na kamieniach lawy wulkanicznej**

Chicken breast grilled on the stones of volcanic lava

**19,-**  
180 g



#### **Karczek grillowany na kamieniach lawy wulkanicznej**

Pork neck grilled on the stones of volcanic lava

**19,-**  
180 g



#### **Stek z polędwicy wołowej**

Beef sirloin steak

**32,-**  
180 g



MIODOWY MŁYN  
\*\*\*

## DODATKI / SIDE DISHES

200 g	<b>Ziemniaki z wody</b> /Baby boiled potatoes	<b>6,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki opiekane</b> /Baked potatoes	<b>6,-</b>
200 g	<b>Ziemniaki w łupinkach</b> / Baked potatoes with shell	<b>6,-</b>
200 g	<b>Purée ziemniaczane</b> /Mashed potatoes	<b>6,-</b>
200 g	<b>Frytki</b> /French fries	<b>6,-</b>
150 g	<b>Sałata zielona z sosem vinaigrette</b> Green lettuce with vinaigrette sauce	<b>7,-</b>
150 g	<b>Szpinak na śmietanie z czosnkiem</b> Spinach with sour cream and garlic	<b>8,-</b>
200 g	<b>Sałatka z pomidorów</b> /Fresh tomato with sour cream	<b>7,-</b>
200 g	<b>Mizeria</b> /Fresh cucumber with sour cream	<b>7,-</b>
4 szt	<b>Ogórki kiszane</b> /Pickled cucumbers	<b>6,-</b>
150 g	<b>Kapusta zasmażana</b> /Fried cabbage	<b>7,-</b>
150 g	<b>Warzywa z wody</b> /Boiled vegetables	<b>7,-</b>
150 g	<b>Zestaw surówek</b> /Selection of salads	<b>7,-</b>
150 g	<b>Buraczki zasmażane</b> /Fried beetroot	<b>6,-</b>



## PODRÓŻE KULINARNE INDIE

### **Chicken Tikka Masala**

**22,-**

Grillowany kurczak, długo marynowany w indyjskiej garam masali, jogurcie, z imbirem, czosnkiem w aromatycznym sosie pomidorowym z kolendrą  
Sos Raita w cenie

Grilled chicken, marinated for a long time in Indian garam masala, yogurt, with ginger, garlic in aromatic tomato sauce with coriander  
Raita sauce included

### **Butter Chicken**

**22,-**

Grillowany kurczak, długo marynowany w sosie pomidorowo-orzechowym z masłem  
Sos Raita w cenie

Grilled chicken, long marinated in tomato and nut sauce with butter  
Raita sauce included

### **Chicken Tandoori**

**12,-**

Udko kurczaka marynowane całą noc w imbirowo-czosnkowo-jogurtowej indyjskiej garam masali  
Sos Raita w cenie

Chicken leg marinated all night in ginger-garlic-yoghurt Indian garam masala  
Raita sauce included

### **Ryż Pualo**

**7,-**

Smażony ryż Basmati z warzywami i dodatkiem lekko pikantnych przypraw  
Fried Basmati rice with vegetables and slightly spicy spices

### **Basmati ryż**

**5,-**

Ryż z orientalnymi przyprawami  
Rice with oriental spices

### **Raita**

Łagodny sos jogurtowy z miętą, kolendrą, ogórkiem i odrobiną chilli  
Mild yogurt sauce with mint, coriander, cucumber, and a hint of chilli



MIODOWY MŁYN



# PIZZA

średnia 30 cm/ duża 40cm/ mega 60cm

## Margherita

sos pomidorowy, ser, oregano  
tomato sauce, cheese, and oregano

**19 zł/ 24 zł/ 45 zł**

## Salami

sos pomidorowy, ser, salami, oregano  
tomato sauce, cheese, salami, and oregano

**22 zł/ 29 zł/ 55zł**

## Capricciosa

sos pomidorowy, ser, szynka, pieczarki, oregano  
tomato sauce, cheese, ham, champignons, and oregano

**24 zł/ 31 zł/ 59 zł**

## Wegetariańska

sos pomidorowy, ser, pieczarki, papryka, oliwki, cebula, oregano  
tomato sauce, cheese, mushrooms, pepper, olives, onion, and oregano

**23 zł/ 30 zł/ 57 zł**

## Chicken

sos pomidorowy, ser, kurczak, szynka, pieczarki, kukurydza  
tomato sauce, cheese, chicken, ham, mushrooms, and corn

**24 zł/ 31 zł/ 59 zł**

## Młynarza

sos pomidorowy, ser, boczek, kielbasa, cebula, jajko  
tomato sauce, cheese, bacon, sausage, onion, and egg

**24 zł/ 31 zł/ 59 zł**

## Dzika

sos pomidorowy, ser, boczek, pieczarki, mięciutka dziczyzna, ogórek kiszony  
tomato sauce, cheese, bacon, mushrooms, soft venison, and pickled cucumber

**25 zł/ 32 zł/ 62 zł**

## Do każdej pizzy 30/40 cm dwa sosy gratis. Pizza 60 cm cztery sosy gratis (czosnkowy lub pomidorowy).

Two free sauces with each 30/40 cm pizza. Pizza 60 cm four free sauces (garlic or tomato).

Pizza na grubym cieście  
Pizza on a fat crust

**średnia +2 zł/ duża +3 zł/ mega + 4 zł**

Ciasto ser w brzegach  
Cheese in the brim

**średnia/ duża + 5 zł**

Dodatkowy sos  
Extra sauce

**2 zł**

Dodatkowy składnik  
Extra ingredient

**średnia + 3zł/ duża +4 zł/ mega + 6 zł**

Szynka, salami, boczek, kurczak, kielbasa, pieczarki, cebula, papryka, ostra papryka, oliwki czarne, oliwki zielone, suszone pomidory, czosnek, świeże pomidory, ananas, kukurydza, ogórek kiszony, bazylia, dodatkowy ser

Ham, salami, bacon, chicken, sausage, mushrooms, onion, pepper, hot pepper, black olives, green olives, sun-dried tomatoes, garlic, fresh tomatoes, pineapple, corn, pickled cucumber, basil, additional cheese



MIODOWY MŁYN

\*\*\*

## DANIA DLA DZIECI

<b>Rosół z makaronem</b> Chicken broth with noodles	<b>6,-</b> 180 g
<b>Chrupiący kurczak z frytkami i ketchupem</b> Crispy chicken with french fries and ketchup	<b>19,-</b> 300 g
<b>Filety rybne smażone w panierce z frytkami i ketchupem</b> Fried fish fillets in breadcrumbs with french fries and ketchup	<b>19,-</b> 300 g
<b>Filet drobiowy panierowany, opiekane ziemniaczki, surówka z ogórka lub surówka z marchwi</b> Breaded chicken breast, baked potatoes, cucumber salad or carrot salad	<b>12,-</b> 180 g
<b>Filet drobiowy panierowany, frytki, surówka z ogórka lub surówka z marchwi</b> Breaded chicken breast, French fries, cucumber salad or carrot salad	<b>12,-</b> 180 g
<b>Panierowany filet z ryby, opiekane ziemniaczki, surówka z marchwi lub surówka z ogórka</b> Breaded fish fillet, baked potatoes, carrot salad or cucumber salad	<b>11,-</b> 160 g
<b>Panierowany filet z ryby, frytki, surówka z marchwi lub surówka z ogórka</b> Breaded fish fillet, french fries, carrot salad or cucumber salad	<b>11,-</b> 160 g
<b>Lody z bitą śmietaną</b> Ice Cream with whipped cream	<b>8,-</b> 120 g
<b>Naleśnik z dżemem</b> Jam Pancakes	<b>7,-</b> 120 g
<b>Naleśnik z nutella</b> Nutella pancakes	<b>8,-</b> 120 g



MIODOWY MŁYN





## DESERY / DESSERTS



### **Gorąca Szarlotka po opatowsku z gałką lodów na sosie krówkowym**

Hot traditional apple pie with ice-cream and fudge sauce

**14,-**

150 g



### **Fondant czekoladowy z gorącym sercem Krówki Opatowskiej z sosem malinowym**

Chocolate fondant with raspberries sauce

**16,-**

1 por



### **Śliwka z Szydłowa duszona w kawie i miodzie serwowana na kruchej łożdce z serkiem mascarpone i słonym karmelem**

Regional plum stewed in coffee and honey, served with mascarpone cheese and salted caramel

**16,-**

220 g

### **Puchar lodów ze świeżymi owocami, kruszona beza, sos malinowy**

Ice-cream with fresh fruits, crumbled meringue, raspberry sauce

**14,-**

250 g



### **Maliny zapiekane pod pianką**

Baked raspberries under foam

**14,-**

180 g

## REGIONALNE SŁODKOŚCI / REGIONAL SWEETS

### **Krówki opatowskie**

Traditionally - handmade regional fudge

150 g

**6,-**

### **Krówki opatowskie**

Traditionally - handmade regional fudge

400 g

**12,-**



MIODOWY MŁYN



## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<b>Herbata RichMont/</b> Selection of RichMont Teas	<b>7,-</b>
<i>Ceylon Gold, Ceylon Decaffeinated, Earl Grey Blue, Black Chilli Chocolate, Green Jasmine, Forest Fruits, Green Roasted Rice, White Pearl of Fujian, Mexican Dream, Mango Maui, Gunpowder Green, Peach Lemon Star, Melon Mint, Spicy Cinnamon, Yerba Mate Lemon, Pu-Erh Strawberry, Rooibos Sunrise, Ginger Paradise, Dream Melisa, Peppermint Green</i>	
<b>Espresso</b>	<b>7,-</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>10,-</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>9,-</b>
<b>Latte/Café Mocha</b>	<b>12,-</b>
<b>Czarna Kawa/</b> Black coffee	<b>7,-</b>
<b>Biała Kawa/</b> White coffee	<b>9,-</b>
<b>Zielona Kawa/</b> Green coffee	<b>8,-</b>
<b>Włoska kawa Affogato/</b> Italian ice-cream coffee	<b>12,-</b>
<b>Kawa po irlandzku/</b> Jameson Irish coffee	<b>14,-</b>
<b>Herbata libańska z imbirem/</b> Lebanese tea with ginger	<b>10,-</b>
<b>Herbata piwna z szyszkami chmielu/</b> Beer & hop cones tea	<b>14,-</b>
<b>Herbata z konopi z miodem/</b> Cannabis tea with honey	<b>10,-</b>
<b>Herbata z kwiatów czarnej malwy z płatkami dzikiej róży</b> Tea made of black mallow flowers with rose petals	<b>10,-</b>
<b>Herbata z syropem z marakui</b> Tea with passion fruit syrup	<b>10,-</b>
<b>Herbata z imbirem - Lemon Ginger Paradise</b> Ginger tea	<b>10,-</b>
<b>Herbata z goździkami - Orange Spicy Cinnamon</b> Cloves & cinnamon tea	<b>10,-</b>
<b>Herbata z grzaniem winem &amp; Bols - Mulled Wine</b> Mulled red wine & Bols tea	<b>16,-</b>
<b>Herbata z grzaniem rumem - Black Chilli Chocolate Rum</b> Tea with rum	<b>16,-</b>
<b>Herbata z grzaniem whisky - Ceylon Gold Whisky</b> Tea with whisky	<b>16,-</b>
<b>Gorąca czekolada z bitą śmietaną/</b> Hot chocolate	<b>10,-</b>



MIODOWY MŁYN



## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

0,2 l	<b>Kawa mrożona Frappé</b> /Frappé coffee	<b>12,-</b>
0,2 l	<b>Kawa mrożona z likierem Baileys</b> /Baileys coffee	<b>14,-</b>
0,33 l	<b>Woda mineralna Buskowieńka</b> /Buskowieńka Mineral water	<b>5,5,-</b>
0,2 l	<b>Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7 up</b>	<b>6,5,-</b>
0,2 l	<b>Schweppes</b>	<b>6,5,-</b>
0,2 l	<b>Lipton Ice Tea</b>	<b>6,5,-</b>
0,2 l	<b>Soki owocowe</b> /Selection of Fruit Juices	<b>6,-</b>
1,5 l	<b>Sok w dzbanku</b> /Jug of juice (pomarańcz, jabłko, grejpfrut)	<b>15,-</b>
1,5 l	<b>Woda mineralna w dzbanku</b> /Jug of still mineral water	<b>12,-</b>
1,5 l	<b>Lemoniada klasyczna z miodem</b> /Old-fashioned lemonade	<b>18,-</b>

## PIWO / BEER

0,5 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer	<b>8,-</b>
0,3 l	<b>Żywiec beczkowe</b> /Żywiec draft beer	<b>6,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec</b> /(butelka/bottled)	<b>8,-</b>
0,5 l	<b>Żywiec bezalkoholowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>8,-</b>
0,5 l	<b>Piwo regionalne Browar Sandomierz</b> (butelka/bottled)	<b>13,-</b>
0,5 l	<b>Heineken</b> /(butelka/bottled)	<b>8,-</b>
0,5 l	<b>Heineken bezalkoholowe</b> /(butelka/non alcoholic bottled)	<b>8,-</b>






MIODOWY MŁYN



0,5 l	<b>EB</b> /(butelka/bottled)	<b>6,-</b>
0,5 l	<b>Warka</b> /(butelka/bottled)	<b>6,-</b>
0,5 l	<b>Warka Strong</b> /(butelka/bottled)	<b>6,-</b>
0,4 l	<b>Karmi Classic</b> (butelka/bottled)	<b>5,-</b>
	<b>Sok do piwa</b> /Beer syrup	<b>2,-</b>

## MIODY PITNE / MEADS

	<b>Trójniak Piastowski</b>	<b>10,-</b> 15 cl
	<b>Dwójniak Kurpiowski</b>	<b>11,-</b> 15 cl
	<b>Półtorak Jadwiga</b>	<b>14,-</b> 15 cl
15 cl	<b>Grzany Polski Trójniak</b> /Polish Muller	<b>12,-</b>
15 cl	<b>Grzaniec Galicyjski</b> /Galician Muller	<b>13,-</b>

## CYDR

15 cl	<b>Cydr lodowy</b> /Apple Cider	<b>10,-</b>
0,5 l	<b>Cydr lodowy</b> /Apple Cider	<b>37,-</b>

## VERMOUTH

15 cl	<b>Martini: Bianco, Rosso, Extra Dry</b>	<b>12,-</b>
15 cl	<b>Cinzano: Bianco, Rosso</b>	<b>15,-</b>

## GIN / TEQUILA

5 cl	<b>Gin Lubuski</b>	<b>9,-</b>
5 cl	<b>Tequila Olmeca Blanco</b>	<b>12,-</b>
5 cl	<b>Tequila Olmeca Gold</b>	<b>12,-</b>

## WÓDKA / VODKA

5 cl	<b>Baczewski</b>	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Orzechówka</b> (wódka smakowa/Hazelnut)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Konopiówka</b> (wódka smakowa/Cannabis)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Morelówka</b> (wódka smakowa/Apricot)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Pomarańczówka</b> (wódka smakowa/Orange)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Jeżynówka</b> (wódka smakowa/Blackberry)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Wiśniówka</b> (wódka smakowa/Cherry)	<b>10,-</b>
5 cl	<b>Baczewski Piołunówka</b> (wódka smakowa/Herbs)	<b>10,-</b>
4 cl	<b>Finlandia</b>	<b>10,-</b>
4 cl	<b>Finlandia Cranberry - Żurawinówka</b>	<b>11,-</b>
4 cl	<b>Stumbras</b>	<b>8,-</b>
4 cl	<b>Stock</b>	<b>8,-</b>
4 cl	<b>Bols</b>	<b>7,-</b>
4 cl	<b>Wyborowa</b>	<b>7,-</b>
4 cl	<b>Żołądkowa Gorzka</b>	<b>7,-</b>
4 cl	<b>Żubrówka</b>	<b>7,-</b>
4 cl	<b>Żubrówka biała</b>	<b>6,-</b>



MIODOWY MŁYN



## LIKIER / LIQUEUR

4 d	<b>Malibu</b>	<b>10,-</b>
4 d	<b>Kahlua</b>	<b>9,-</b>
4 d	<b>Jegermeister</b>	<b>10,-</b>
4 d	<b>Baileys Irish Cream</b>	<b>10,-</b>
5 d	<b>Campari</b>	<b>10,-</b>

## WHISKY / WHISKEY

5 d	<b>Jack Daniel's</b>	<b>13,-</b>
5 d	<b>Jack Daniel's Honey</b>	<b>14,-</b>
5 d	<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>11,-</b>
5 d	<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>15,-</b>
5 d	<b>Johnnie Walker Gold Label</b>	<b>18,-</b>
5 d	<b>Jameson Irish Whiskey</b>	<b>12,-</b>
5 d	<b>Ballantines</b>	<b>10,-</b>
5 d	<b>Ballantines 12YO</b>	<b>14,-</b>
5 d	<b>Grant's</b>	<b>10,-</b>
5 d	<b>Jim Beam</b>	<b>10,-</b>
5 d	<b>Chivas Regal 18YO</b>	<b>24,-</b>

## BRANDY / COGNAC

5 d	<b>Stock 84</b>	<b>9,-</b>
5 d	<b>Hennessy</b>	<b>17,-</b>
5 d	<b>Metaxa*****</b>	<b>10,-</b>
5 d	<b>Metaxa*****</b>	<b>14,-</b>
5 d	<b>Calvados Pays d'Auge / francuska Brandy na bazie cydru</b>	<b>18,-</b>



MIODOWY MŁYN

\*\*\*